

卯
月

源氏

―げんじ―

一、二、〇〇〇円

〔先附け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 袱紗味噌仕立て 桜道明寺蒸し 紅ずわい蟹

〔造り〕 天然本鮪 他二種 あしらい一式

〔煮物〕 鯛と大根の御田

〔焼物〕 鱒木の芽焼き

〔箸休め〕 白魚白煮

〔食事〕 鹿尾菜^{ひじき}ご飯

〔汁物〕 袱紗味噌仕立て

（大阪「大源味噌」使用）

〔香の物〕 二種盛り

〔果物〕 季節の果物

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※当店のお米は国産米を使用しております。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

卯
月

賢木

ーさかきー

一六〇〇〇円

〔先附け〕 白魚白煮

〔椀物〕 碓井豆仕立て 帆立真薯

〔造り〕 三種盛合せ あしらい一式

〔煮物〕 筍となまり節合わせ煮

〔強肴〕 黒毛和牛吟醸粕漬け炙り焼き

〔食事〕 国産牛の握り寿司三種

〔汁物〕 袱紗味噌仕立て

（大阪「大源味噌」使用）

〔果物〕 季節の果物

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※当店のお米は国産米を使用しております。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。



卯
月

胡蝶

ーこちようー

一八、〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 吟醸粕仕立て あぶらめ葛うち

〔造り〕 天然本鮪他二種 あしらい一式

〔焼物〕 ぐじ木の芽焼き

〔鍋物〕 明石産天然鯛と春野菜の出汁しやぶ

〔強肴〕 桑名産蛤の天婦羅

〔食事〕 釜炊き桜海老と碓井豆炊き込みご飯

〔汁物〕 清まし仕立て

〔香の物〕 二種盛り

〔果物〕 季節の果物



※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※当店のお米は国産米を使用しております。
※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。

卯
月

浮船

—うきふね—

二、六〇〇〇円

〔先付け〕 季節の三種盛り

〔椀物〕 吟醸粕仕立て あぶらめ葛うち

〔造り〕 天然本鯛 他二種 あしらい一式

〔煮物〕 明石産天然鯛と春野菜の出汁しゃぶ

〔焼物〕 黒毛和牛低温調理網焼き

〔強肴〕 桑名産蛤の天婦羅

〔食事〕 握り寿司三種

〔汁物〕 袱紗味噌仕立て

（大阪「大源味噌」使用）

〔果物〕 季節の果物

※三日前の十二時までにご予約をお願いします。二名様から承ります。

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※当店のお米は国産米を使用しております。

※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。